

دفترچه راهنمای استفاده از فر

خدمات طلایی نیکان

توصیه‌ها و نکات ایمنی ، ۱۲-۱۳	نصب دستگاه ، ۲
ایمنی کلی ، ۱۲	تعیین محل نصب ، ۲
حفاظت از محیط زیست ، ۱۳	اتصالات الکتریکی ، ۳
	جدول مشخصات فنی دستگاه ، ۴
مراقبت و نگهداری از دستگاه ، ۱۳-۱۴	توصیف دستگاه ، ۵
خاموش کردن دستگاه ، ۱۳	نگاه کلی ، ۵
تمیز کردن دستگاه ، ۱۳	صفحه کنترل ، ۵
تعویض لامپ فر ، ۱۴	
نصب قطعات متحرک ، ۱۴	راه اندازی و به کارگیری دستگاه ، ۶
ظافت اتوماتی با استفاده از برنامه پاکسازی خودکار (FAST CLEAN) ، ۱۵	قفل صفحه کنترل ، ۶
	حالت DEMO ، ۶
خدمت پس از فروش ، ۱۵	تنظیم ساعت ، ۶
	تنظیم زمان سنج ، ۷
	روشن کردن فر ، ۷
	برنامه های پخت ، ۸
	برنامه های پخت قابل تنظیم ، ۸
	برنامه های پخت اتوماتی ، ۹
	برنامه ریزی پخت ، ۱۰
	توصیه های پخت کاربردی ، ۱۱
	جدول توصیه های پخت ، ۱۲

ضمن تشکر از حسن سلیقه شما در انتخاب یکی از محصولات آریستون، جهت
صرفه جویی در وقت خواهشمند است به نکات ذیل توجه فرمایید.

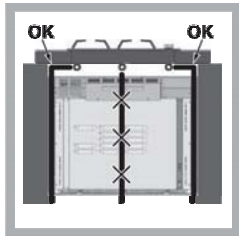
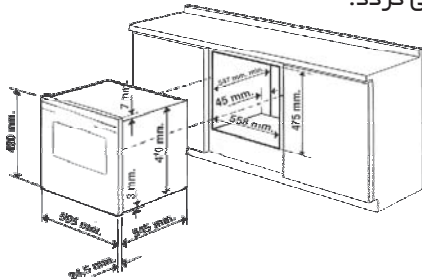
- پس از اطمینان از محل نصب دستگاه و وجود شیر آب سرد و مجرای خروج فاضلاب در فاصله حداکثر ۳ متر
 - مشترکین محترم ساکن تهران می توانند شماره اشتراک برچسب آبی رنگ و مدل دستگاه را از طریق پیام کوتاه شماره ۳۰۰۰۸۲۳۲ ارسال تا مقدمات نصب سریع دستگاه خود را فراهم نمایند .
 - مشترکین محترم شهرستانها با مراجعه به صفحه آخر این دفترچه راهنما می توانند، نزدیکترین نماینده مجاز را انتخاب و از خدمات طلایی نیکان بهره مند گردند.
 - در صورت نیاز به هر گونه اطلاعات، مشترکین محترم در کل کشور می توانند از طریق پیام کوتاه فوق و یا شماره تلفن ۰۲۱-۸۲۳۲ با دفتر مرکزی خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایند.
- مدیریت سرویس و خدمات

توجه : جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان ،نصب و راه اندازی دستگاه باید فقط توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هر چه بهتر می باشد.

! قبل از آنکه وسیله جدید خود را به کار بیندازید ،لطفا این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمائید. این دفترچه در برگیرنده اطلاعات مهمی درباره نحوه به کارگیری ،نصب و نگهداری دستگاه می باشد. ! لطفا این دفترچه راهنما را جهت مراجعات بعدی ،نزد خود نگه دارید و آن را به سایر افرادی که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری نمایند تحویل دهید.

تعیین محل نصب

! مواد بسته بندی رادور از دسترس کودکان قرار دهید. ! این وسیله باید توسط تکنسینی ماهر و مطابق دستورالعمل مربوطه نصب شود. نصب غیر صحیح ممکن است به اشخاص آسیب وارد کرده و یا موجب خسارات مالی و جانی گردد.



نصب دستگاه

جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه ،از کابینت مناسب آن استفاده نمائید.

– صفحاتی که در مجاورت فر قرار می گیرند، باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شده باشند.

– کابینتهایی که دارای روکش بیرونی هستند باید دارای چسب مقاومی باشند که بتوانند دماهای تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل نمایند.

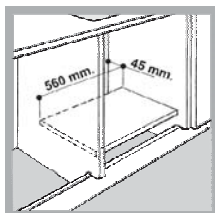
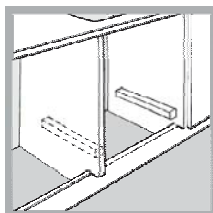
– جهت نصب فر در زیر کابینت آشپزخانه ،(به شکل توجه کنید) کابینت باید دارای ابعاد زیر باشد:

اگر دستگاه زیر کابینت نصب می شود مطمئن شوید که شلنگ گاز صفحه درست در جای خود قرار گرفته و مانع نصب فر نشده و سوراخهای تهویه پشتی فر را مسدود نمی کنند.

! توجه داشته باشید سیم برق با بدنه دستگاه در تماس نباشد.

تهویه

برای اینکه تهویه به خوبی انجام گیرد، صفحه پشتی کابینت باید برداشته شود. توصیه می شود فر بر روی دو تکه چوب ،یا بر روی یک سطح کاملا صاف نصب گردد که فضای خالی آن حداقل ۵۶ در ۴۵ میلیمتر باشد. (شکل را ملاحظه نمائید)



باشد. (شکل را ملاحظه نمائید)

محکم کردن دستگاه

۴ قید موجود در کناره های فر را طوری قرار دهید که با ۴ سوراخ روی قاب خارجی ،هم راستا گردند.

قیدها را مطابق ضخامت صفحه کناری کابینت همانگونه که در شکل نشان داده شده است تنظیم نمائید:

ضخامت ۲۰ میلی متری: قسمت قابل برداشت قید را بردارید. (شکل را ملاحظه کنید)



نصب دستگاه

خدمات طلایی نیکان

ضخامت ۱۸ میلی متری : از شیار اول استفاده کنید
ضخامت ۱۶ میلی متری : از شیار دوم استفاده کنید.
که در کارخانه ایجاد شده است. (به شکل توجه کنید) ▼ (به شکل توجه کنید) ▼



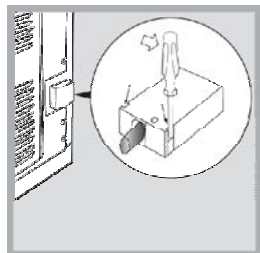
با باز نمودن درب فر و قرار دادن ۴ پیچ، داخل سوراخهای قاب بیرونی، فر را به کابینت محکم نمائید.
! تمام قسمتهائی که ایمنی وسیله را تضمین می نمایند، نباید بدون استفاده از ابزار برداشته شوند.

اتصالات الکتریکی

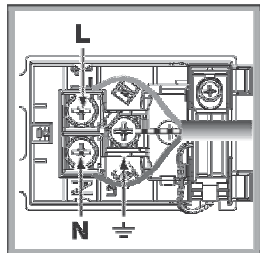
! فرهای مجهز به کابل برق سه قطبی، طوری طراحی شده اند که با جریان برق متناوبی مطابق با ولتاژ و فرکانس ذکر شده بر روی جدول مشخصات فنی فر، کار می کنند.

نصب کابل تغذیه و جریان برق

۱- با وارد نمودن پیچ گوشتی در دو قید کناری پوشش پایانه سوکت، آن را باز کنید. از پیچ گوشتی به عنوان اهرم استفاده کنید. آن را به سمت پایین فشار دهید تا پوشش باز شود.
(شکل را ملاحظه کنید)



۲- با شل کردن پیچ بست کابل و سه پیچ اتصال سیم، L-N- سیم برق را به نحوی نصب نمائید که هر سیم به پایانه مربوط به خود اتصال یابد. سیم آبی باید به پایانه ای که با علامت (N) مشخص شده، سیم قهوه ای به پایانه ای که با علامت (L) مشخص شده و سیم سبز زرد به پایانه ای که با علامت \perp مشخص شده است، متصل گردد. (شکل را ملاحظه کنید)



۳- با بستن پیچ بست، سیم ها را محکم نمائید.

۴- پوشش سوکت را ببندید.

اتصال کابل تغذیه به شبکه اصلی (برق)

از دوشاخه ای استاندارد و مطابق با مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی فر استفاده نمائید. (به جدول توجه کنید) با استفاده از یه فیوز، که بین وسیله و پریز برق قرار داده می شود فر را مستقیماً به برق وصل کنید. سه راهی باید مناسب مقادیر ذکر شده داخل جدول مشخصات فنی و نیز مطابق با مقررات ایمنی برق باشد. (سیم ارت نباید توسط فیوز قطع شود)

سیم برق باید طوری قرار داده شود که در هیچ نقطه ای با حرارت بیشتر از ۵۰ درجه سانتیگراد در تماس نباشد.

! از اتصال صحیح برق و اینکه کاملاً مطابق با مقررات ایمنی است، اطمینان حاصل نمائید.

پیش از اتصال به منبع برق اطمینان یابید که:

- نصاب باید نسبت به استاندارد و درست بودن قطعات الکتریکی مطمئن باشد.
- دستگاه شما مجهز به سیستم ارت است و دوشاخه باید استاندارد باشد.

– پریز برق قادر به تحمل حداکثر جریان برق مصرفی دستگاه که بر روی جدول مشخصات فنی ذکر شده، می باشد.

! میزان ولتاژ بین مقادیر ذکر شده در جدول مشخصات فنی می باشد.

! پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه می باشد. اگر پریز مطابق با دوشاخه نبود، با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید تا آن را برای شما تعویض نمایند. از سیمهایی که طول آنها زیاد شده و یا از سه راهی استفاده ننمائید.

! هنگامی که دستگاه نصب شد، سیم برق و پریز مربوطه باید به راحتی قابل دسترسی باشند.

! سیم برق نباید خم شده یا تحت فشار قرار گیرد.

! سیم برق باید به طور منظم و تنها توسط تکنسین مرکز خدمات طلایی نیکان کنترل شود.

! مرکز خدمات طلایی نیکان هیچ گومه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت این اقدامات ایمنی، بر عهده ندارد.

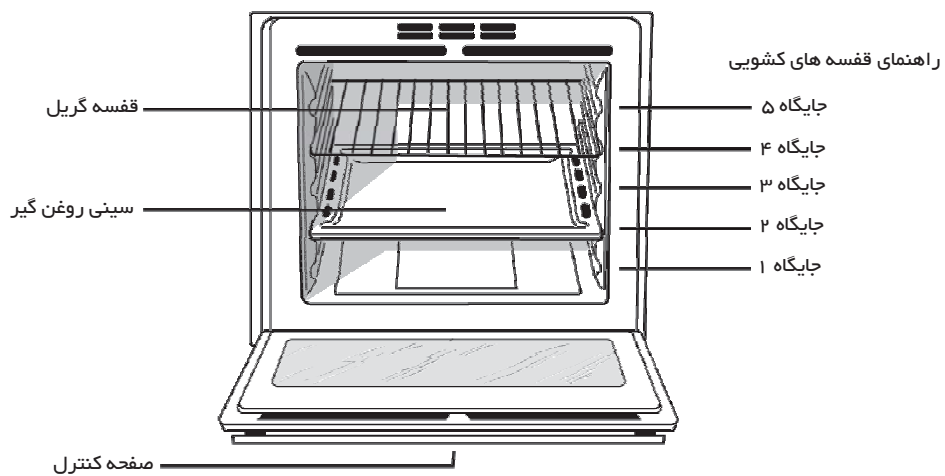
جدول مشخصات فنی	
* ابعاد	عرض ۴۳/۵ سانتی متر ارتفاع ۳۲ سانتی متر عمق ۴۱/۵ سانتی متر
* حجم	۵۸ لیتر
اتصالات الکتریکی	ولتاژ: ۵۰/۶۰ HZ ~ ۲۲۰/۲۴۰ V حداکثر قدرت مصرفی ۲۸۰۰ W
* برچسب انرژی	دستور العمل EC/۲۰۰۲/۴۰ بر روی برچسب فرهای الکتریکی استاندارد EN ۵۰۳۰۴ مقدار مصرف انرژی برای حالت گرمایی:  برشته کردن
	این دستگاه مطابق با دستور العمل های جامعه اروپا در موارد زیر می باشد: – دستور العمل EEC/۷۳/۲۳، مورخ ۷۳/۰۲/۱۹ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی – دستور العمل EEC/۸۹/۳۳۶، مورخ ۸۹/۰۵/۰۳ (قابلیت سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات بعدی – دستور العمل EEC/۹۳/۶۸، مورخ ۹۳/۰۷/۲۲ و اصلاحات بعدی – دستور العمل EEC/۲۰۰۲/۹۶

* بدون ریل متحرک.

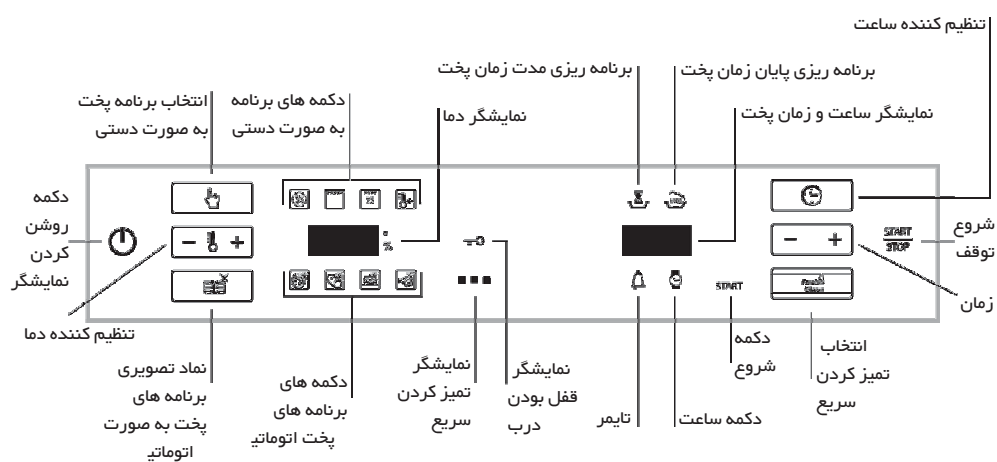
توصیف دستگاه

خدمات طلایی نیکان

نگاه کلی



صفحه کنترل



! زمانیکه برای اولین بار از وسیله خود استفاده می کنید، فر را در حالیکه خالی و دریش بسته است، با حداکثر حرارت و به مدت حداقل ۱ ساعت و نیم گرم کنید. قبل از خاموش کردن فر و باز کردن درب آن مطمئن شوید که اتاق به خوبی تهویه میشود. ممکن است از دستگاه کمی بوی نامطبوع منتشر گردد که به دلیل مواد محافظ استفاده شده در زمان تولید می باشد.

! حتی وقتی که صفحه کنترل خاموش است، قفل صفحه کنترل و حالت DEMO را می توان فعال و غیر فعال نمود.

! اگر بعد از روشن شدن دستگاه تا ۲ دقیقه هیچ دکمه ای فشار داده نشود، دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می شود.

قفل صفحه کنترل

برای قفل کردن دکمه های فر، دکمه  را فشار دهید. دکمه START/STOP و دکمه زمان + را که در سمت راست صفحه کنترل قرار گرفته است را به ترتیب فشار دهید. صدای زنگ به گوش می رسد و نمایشگر دما علامت LOC را نشان می دهد.

برای اینکه صفحه کنترل را از حالت قفل خارج کنید، دوباره این دکمه  و دکمه زمان - را که در سمت راست صفحه کنترل قرار گرفته است را به ترتیب فشار دهید.

قفل صفحه کنترل را زمانی که ی برنامه پخت در حال انجام است و یا هنگامی که فر خاموش است، یا هنگامی که پایان زمان پخت تنظیم شده است و دکمه شروع فشار داده شده است، را می توان فعال نمود. عملکرد قفل صفحه کنترل بعد از انجام همه مراحل ذکر شده در بالا می تواند غیر فعال شود و یا زمانی که فر برای پخت برنامه ریزی شده است.

حالت DEMO





فر می تواند در حالت DEMO نیز کار کند، در این حالت کلیه المنتهای حرارتی غیر فعال شده و دکمه های کنترل به صورت فعال باقی می مانند. برای فعال کردن حالت DEMO، در حالی که فر روشن است دکمه ON/OFF، دکمه START/STOP و دکمه + که در سمت راست صفحه کنترل قرار گرفته است را فشار دهید.

برای غیر فعال کردن DEMO در حالی که فر روشن است دکمه ON/OFF و دکمه - در سمت راست پنل را فشار دهید، صدای زنگ به گوش می رسد و نمایشگر کلمه Doff را نشان می دهد.

حالت DEMO زمانیکه فر روشن است و یا هنگامی که هیچ برنامه پختی آغاز نشده است، می تواند فعال شود.

تنظیم ساعت

! ساعت را زمانیکه فر روشن و یا خاموش است می توان تنظیم نمود و توجه کنید برنامه تاخیری قبلا تنظیم شده باشد.


- ۱- کلید  را فشار دهید تا اینکه علامت  و دو نقطه روی نمایشگر زمان شروع به چشم زدن کند.
- ۲- برای تنظیم ساعت دکمه + و - را فشار دهید.
- ۳- کلید  را فشار دهید.
- ۴- برای تنظیم دقیقه دکمه + و - را فشار دهید.
- ۵- برای تأیید برنامه مورد نظر دوباره دکمه  را فشار دهید.

تنظیم زمان سنج

! زمان سنج فر را در حالی که فر روشن و یا خاموش است می توان تنظیم نمود.

۱- کلید  را فشار دهید تا علامت  و سه نقطه بر روی نمایشگر شروع به چشم زدن بنماید.

۲- برای تنظیم دقیقه دکمه های + و - را فشار دهید.


۳- برای تأیید برنامه دکمه  را فشار دهید.

روشن کردن فر

برای روشن یا خاموش کردن فر دکمه  را فشار دهید.

شروع به کار فر

برای انتخاب برنامه پخت دستی مورد نظر دکمه  را فشار دهید. درجه حرارت پخت و مدت زمان پخت قابل تنظیم است.

برای انتخاب برنامه پخت اتوماتیک دکمه  را فشار دهید. درجه حرارت پخت و طول مدت پخت از پیش تنظیم شده اند. طول مدت زمان پخت بسته به نوع برنامه پخت را انتخاب شده بین ۵ تا ۱۰ می توانید تغییر دهید.

چنانچه کلمه IN بر روی نمایشگر درجه حرارت ظاهر شود نشان دهنده این است که اکنون غذا را در فر بگذارید. برنامه تاخیر زمان پخت قابل برنامه ریزی است.

با فشار دکمه START/STOP برنامه پخت را آغاز نمایید. فر مرحله پیش حرارت را آغاز می کند و وقتی مرحله پیش حرارت کامل شد چراغهای نشانگر دمای پیش حرارت، روشن می شوند.

با فشار دکمه های + و - که در سمت چپ صفحه کنترل قرار گرفته اند می توان درجه حرارت برنامه های پخت دستی را تنظیم نمود. وقتی مرحله پیش حرارت کامل شد، صدای زنگ به گوش می رسد و همه چراغهای نمایشگر درجه پیش حرارت روشن می شوند. در این مرحله غذا را در داخل فر بگذارید.

در طول مدت زمان پخت، همواره این امکان وجود دارد که :

- با فشار دکمه های + و - در سمت چپ صفحه کنترل، حرارت را تغییر دهید. (تنها برای برنامه های پخت دستی)

- با فشار دکمه START/STOP برنامه پخت را متوقف سازید.

- با فشار دکمه  پخت را متوقف نمایید.

- برنامه پخت جدید را تنظیم نمایید. (تنظیمات قبلی پاک خواهند شد)

اگر هنگام عملکرد فر، جریان برق ناگهان قطع شود، تا زمانی که حرارت از مقدار خاصی کمتر نشده باشد، سیستم اتوماتیک دستگاه، برنامه پخت را از آنجائیکه قطع شده بعد از وصل برق، فعال خواهد نمود.

برنامه هایی که هنوز آغاز نشده اند، ذخیره نشده و باید آنها را دوباره برنامه ریزی نمود.

! برای برنامه کیاب کردن، مرحله پیش حرارت وجود ندارد.

! برای جلوگیری از آسیب به پوشش لعابی فر، اشیاء را مستقیماً کف فر قرار ندهید.

! برای قرار دادن ظروف غذا داخل فر، همواره از قفسه های تعبیه شده برای این منظور استفاده نمایید.

فن خنک کننده

جهت کاهش حرارت خارجی فر، فن خنک کننده جریان هوایی را بین صفحه کنترل و درب فر ایجاد می کند. در ابتدای برنامه پاک سازی سریع، فن خنک کننده با سرعت پایین کار می کند.

! هنگام کامل شدن برنامه پخت تازمانیکه فر به حدکافی خنک شود، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد.

چراغ فر

هنگام خاموش بودن فر، با باز کردن درب آن در هر زمان، چراغ فر روشن می شود.

برنامه های پخت قابل تنظیم

تمام برنامه های پخت دارای درجه حرارت معینی می باشند که می توان آنها را به طور دستی بین ۴۰ درجه سانتیگراد تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمود. در برنامه کباب کردن، میزان قدرت به صورت (%) نشان داده می شود و می توان آن را به صورت دستی نیز تنظیم نمود.

برنامه پخت چند گانه

کلیه المنتهای حرارتی و فن فعال هستند. از آنجائیکه حرارت در سراسر فر ثابت باقی می ماند، غذا به طور یکنواختی پخته و برشته می گردد. در این برنامه، حداکثر از دو قفسه می توان استفاده نمود.

برنامه کباب کردن

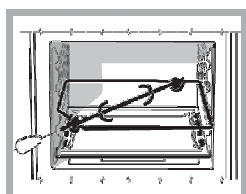
المنت حرارتی بالایی و میله جوجه گردان (چنانچه موجود می باشد) فعال می شوند. با فشار دادن دکمه های + و - در سمت چپ صفحه کنترل، تنظیم میزان قدرتهای مختلف فر، روی نمایشگر درجه حرارت، نشان داده خواهند شد. این میزان بین ۵ تا ۱۰۰ درصد می باشد. برای غذاهایی که باید سطحشان زیاد حرارت ببینند، حرارت بالا و مستقیم گریل توصیه می شود. هنگام پخت غذا در این برنامه، درب فر را ببندید.

برنامه برشته کردن

المنت حرارتی بالایی و میله جوجه گردان (چنانچه موجود می باشد) فعال می شوند و فن شروع به کار می کند طی مدتی از برنامه، المنت حرارتی مدور نیز فعال می گردد. این ترکیب ویژگیهای مختلف، باعث افزایش تاثیر تشعشعات حرارتی غیر مستقیم المنتهای حرارتی، از طریق گردش سریع هوا در سرتاسر فر می گردد. همچنین این عمل، باعث جلوگیری از سوختن سطح غذا شده، این امکان را می دهد که حرارت مستقیماً به داخل غذا نفوذ نماید. همواره هنگام پخت غذا در این برنامه درب فر را ببندید.

برنامه های پخت در حرارت پایین

از این برنامه می توان جهت تثبیت، بیخ زدایی، تهیه ماست و حرارت دادن غذاهای مختلف در سرعت مورد نیاز اضافه شود، استفاده نمود. گزینه های حرارتی برابر ۴۰، ۶۵ و ۹۰ سانتیگراد می باشند. و نیز پخت آهسته با حرارت کم.



سیخ جوجه گردان (فقط در برخی از مدلها موجود می باشد)
برای به کارگیری جوجه گردان به روش زیر عمل کنید:
(شکل را ملاحظه کنید)

- ۱- سینی روغن گیر را در طبقه ۱ قرار دهید.
 - ۲- گیره جوجه گردان را در طبقه ۳ قرار دهید و میله را داخل سوراخ، روی صفحه پشتی فر، وارد کنید.
 - ۳- با انتخاب دکمه یا جوجه گردان را روشن کنید.
- ! هنگامیکه برنامه فعال شد، در صورت باز شدن درب فر حرکت میله جوجه گردان متوقف می گردد.

برنامه های پخت اتوماتی

! حرارت و مدت زمان پخت در این برنامه ها، مقادیر از قبل تعیین شده ای می باشند که به طور اتوماتی کسب نتایج مطلوب را تضمین می نمایند. این مقادیر را نمی توان تغییر داد.
مدت زمان پخت تا ۱۰/۵ ± تغییر یافته است.
در این برنامه، پخت به طور اتوماتی متوقف گشته و فر پخته شدن غذا را اعلام می دارد. در این برنامه،

برنامه های پخت

خدمات طلایی نیکان

چه مرحله پیش حرارت فعال شده باشد چه نشده باشد، می توان پخت را آغاز نمود.
! هنگام اتمام برنامه پخت، زنگ فر به صدا در می آید.
! درب فر را در مدت زمان پخت باز نکنید، زیرا این کار باعث ایجاد اختلال در زمان و دمای پخت می شود.

برنامه پخت گوشت

از این برنامه می توانید برای پخت گوشت گاو، بره و گوسفند استفاده کنید. وقتی هنوز فر سرد است غذا را داخل آن بگذارید. همچنین می توانید گوشت را در حالیکه مرحله پیش حرارت اجرا شده باشد نیز، در فر قرار دهید.

برنامه پخت کپ

این برنامه جهت پخت انواع دسر با مایه خمیر طبیعی، بکینگ پودر و دسرهایی که اصلا مایه خمیر ندارند ایده آل است. در حالیکه فر هنوز سرد است، ظرف دسر را داخل آن قرار دهید. دسر را می توان در فر از پیش گرم شده نیز قرار داد.

برنامه پخت پیتزا

از این برنامه برای پخت پیتزا استفاده کنید. لطفا برای اطلاع از جزئیات بیشتر، فصل بعدی را ملاحظه کنید.

برنامه پخت نان

از این برنامه برای پخت نان استفاده کنید. لطفا برای اطلاع از جزئیات بیشتر، فصل بعدی را ملاحظه کنید.

برنامه پخت پیتزا

برای کسب بهترین نتیجه به شما توصیه می کنیم که دستورالعملهای زیر را با دقت اجرا کنید:

– از دستورالعمل پخت پیروی کنید.

– وزن خمیر باید بین ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم باشد.

– سینی پیتزا را کمی چرب نمائید.

دستورالعمل پخت پیتزا

سینی روغن گیر را روی قفسه پائینی فر داغ یا سرد قرار دهید. مواد لازم جهت پخت ۳ عدد پیتزا با وزن تقریبی ۵۵۰ گرم: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ میلی گرم آب، ۲۰ گرم نم، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی گرم روغن

زیتون، ۲۰ گرم مایه خمیر تازه (یا دو بسته پودر مایه خمیر)

– ترکیب فوق را به مدت ۱ ساعت در دمای معمولی (اتاق) قرار دهید تا به عمل آید.

– آن را داخل فر داغ یا سرد قرار دهید.

– برنامه پخت پیتزا  را آغاز کنید.

برنامه پخت نان

برای کسب نتایج بهتر، به شما توصیه می کنیم که دستورالعمل زیر را با دقت اجرا نمائید:

– از دستورالعمل پخت نان پیروی کنید.

– هیچ گاه از حداکثر وزن سینی فر فراتر نروید.

– به خاطر داشته باشید که ۱۰۰ میلی گرم آب سرد داخل سینی در جایگاه ۵ بریزید.

– خمیر باید به مدت ۱ تا ۱/۵ ساعت در دمای اتاق باقی بماند تا ور بیاید (بسته به دمای اتاق) و یا تا وقتی که

حجم آن دو برابر شود.


دستور العمل پخت نان:





- ۱- سینی فر با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم در قفسه پایینی.
 - ۲- سینی فر هر ی با حداکثر ظرفیت ۱۰۰۰ گرم در سطوح میانی و پایینی.
- مواد لازم جهت تهیه ۱۰۰۰ گرم خمیر: ۶۰۰ گرم آرد، ۳۶۰ گرم آب، ۱۱۰ گرم نم، ۲۵۰ گرم مایه خمیر تازه (یا دو بسته پودر مایه خمیر)
- طرز تهیه خمیر و پخت نان:**
- نم و آرد را در ی کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید.
 - مایه خمیر را در آب ولرم (تقریباً ۳۵ درجه) رقیق کنید.
 - در کپه ای از آرد ی حفره کوچ درست نمائید.
 - ترکیب آب و مایه خمیر را به آن اضافه کنید.
 - خمیر را با کف دست به مدت ۱۰ دقیقه ورز دهید تا یکنواخت شده و زیاد چسبنده نباشد.
 - خمیر را گرد کرده و در ظرف بزرگی بگذارید و روی آن را با پوشش پلاستیکی شفاف پوشانده تا سطح خمیر خش نشود. گزینه حرارت پایین را انتخاب کرده و فر را در درجه ۴۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید.
 - خمیر را به مدت ۱ ساعت در دمای اتاق قرار دهید تا عمل بیاید (تا وقتی که حجم آن ۲ برابر شود).
 - خمیر را در قطعات مساوی ببرید.
 - آنها را داخل سینی فر، روی کاغذ مخصوص قرار دهید.
 - قرصهای نان را با آرد بیوشانید.
 - بر روی قرصهای نان برش ایجاد کنید.
 - به خاطر داشته باشید که ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد داخل سینی فر، در طبقه ۵ بریزید. جهت بهتر تمیز شدن فر توصیه می شود از آب و سرکه استفاده نمائید.
 - وقتی که فر هنوز سرد است قرصهای نان را داخل فر بگذارید.
 - برنامه پخت  را آغاز کنید.
 - وقتی نانها پخته شدند آنها را بر روی یکی از قفسه های فر قرار دهید تا به حد کافی سرد شوند.

برنامه ریزی پخت

! قبل از برنامه ریزی، یکی از برنامه های پخت را انتخاب کنید.

تعیین مدت زمان پخت







برای تعیین مدت زمان پخت دکمه  را فشار دهید و سپس:

- ۱- دکمه  را فشار دهید تا علامت  و دو نقطه روی نمایشگر زمان شروع به چشم زدن بنماید.
 - ۲- با استفاده از دکمه های + و - ساعت را تنظیم نمایید.
 - ۳- دکمه  را مجدداً فشار دهید تا دو چراغ دیگر روی نمایشگر شروع به چشم زدن نماید.
 - ۴- با استفاده از دکمه های + و - دقیقه را نیز تنظیم نمایید.
 - ۵- برای تایید برنامه انتخاب شده دکمه  را مجدداً فشار دهید.
- برای مثال: اکنون ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه تعیین شده است. برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۰:۱۵ صبح متوقف خواهد شد.

برنامه های پخت

خدمات طلایی نیکان

برنامه ریزی پخت تاخیری

- ! قبل از اینکه برنامه پخت تاخیری را آغاز نمائید باید به نوع از برنامه پخت انتخاب شده باشد.
- ۱- مراحل ۱ تا ۵ را همان گونه که در بالا توضیح داده شد، انجام دهید.
 - ۲- سپس دکمه  را فشار دهید تا علامت  و دو چراغ بر روی نمایشگر زمان شروع به چشم زدن بنماید.
 - ۳- با استفاده از دکمه های + و - ساعت را تنظیم نمائید.
 - ۴- دکمه  را مجدداً فشار دهید تا دو چراغ دیگر بر روی نمایشگر شروع به چشم زدن بنماید.
 - ۵- با استفاده از دکمه های + و - دقیقه را نیز تنظیم نمائید.
 - ۶- برای تایید برنامه انتخاب شده دکمه  را مجدداً فشار دهید.
- برای مثال: اکنون ساعت ۹ صبح است و مدت زمان پخت ۱:۱۵ دقیقه تعیین شده است، زمان پایان پخت هم ۱۲:۳۰ می باشد. برنامه به طور خودکار در ساعت ۱۱:۱۵ آغاز می گردد.
- وقتی علائم  و  چشم بزنند، برنامه ریزی انجام شده است. نمایشگرهای ساعت و زمان پخت به ترتیب پایان زمان پخت و مدت زمان پخت را نشان می دهند. برای لغو برنامه ریزی، دکمه START/STOP را فشار دهید.

توصیه های پخت کاربردی

- ! در برنامه پخت با فن کمکی، سینی ها را در طبقه های ۱ و ۵ قرار ندهید. زیرا حرارت زیاد می تواند باعث سوختن غذاهای لطیف شود.
- ! در برنامه های کباب کردن و برشته کردن، به ویژه هنگامی که از جوجه گردان استفاده می کنید، سینی گود فر را در طبقه ۱ قرار دهید تا پس مانده های (روغن یا چربی) غذا را جمع کند.
- پخت چند گانه**
- از طبقه های ۲ و ۴ استفاده کنید، غذایی که نیاز به گرمای بیشتری دارد را در طبقه ۲ قرار دهید.
 - سینی روغن گیر را در کف فر و سینی غذا را در بالا قرار دهید.
- کباب کردن**
- طبقه گریل را در طبقه ۳ یا ۴ قرار دهید و غذا را در مرکز سینی قرار دهید.
 - توصیه می کنیم حداکثر میزان قدرت را انتخاب کنید. المنت حرارتی بالایی توسط به ترموستات تنظیم می شود و ممکن است به طور دائم کار نکند.

پیتزا

- از به تابه آلومینیومی سب مخصوص پیتزا استفاده نموده، آن را روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته کردن نان، از سینی گود فر استفاده نکنید چون باعث طولانی شدن کل زمان پخت شده، مانع از برشته شدن نان می گردد.
- اگر پیتزا مقدار زیادی مخلفات داشته باشد، توصیه می کنیم که در طی روند پخت، پنیر پیتزا را به آن اضافه کنید.

حالت‌های پخت	غذاها	وزن (کیلوگرم)	مکان سینی		پیش حرارت	دمای پیشنهادی	زمان پخت (دقیقه)
			ریلهای استاندارد	ریلهای کشویی			
پخت چند گانه	پیتزا در ۲ طبقه	۱+۱	۲ و ۴	۱ و ۳	بلی	۲۲۰-۲۳۰	۲۰-۲۵
	انواع پای میوه/کبک در دو طبقه	۱	۲ و ۴	۱ و ۳	بلی	۱۸۰	۳۰-۳۵
	کبک اسفنجی در دو طبقه (روی سینی روغن گیر)	۱	۲ و ۴	۱ و ۳	بلی	۱۷۰	۲۰-۲۵
	جوجه بریان شده + سیب زمینی بره	۱	۱ و ۲/۳	۱ و ۳	بلی	۲۰۰-۲۱۰	۶۵-۷۵
	ماهی اسقومری	۱	۲	۱	بلی	۱۹۰-۲۰۰	۴۵-۵۰
	لازانيا	۱	۱ یا ۲	۱	بلی	۱۸۰	۳۰-۳۵
	انواع کبک در دو طبقه	۱	۲	۱	بلی	۱۹۰-۲۰۰	۳۵-۴۰
	انواع بیسکویت در دو طبقه	۱	۲ و ۴	۱ و ۳	بلی	۱۹۰	۲۰-۲۵
	کبک پنیر در دو طبقه	۱	۲ و ۴	۱ و ۳	بلی	۲۱۰	۱۰-۲۰
	انواع پای میوه خوشمزه	۱	۱ و ۳	۱ و ۳	بلی	۲۰۰	۲۰-۳۰
کباب کردن	ماهی اسقومری	۱	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۵-۲۰
	ماهی حلوا	۰.۷	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۰-۱۵
	انواع کباب ماهی مرکب و شاه میگو	۰.۷	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۸-۱۰
	فیله ماهی	۰.۷	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۰-۱۵
	سبزیجات پخته شده	۰.۵	۲ یا ۳	۳ یا ۴	خیر	۱۰۰%	۱۵-۲۰
	استر گوشت گوساله	۰.۸	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۵-۲۰
	انواع سوسیس کالباس	۰.۷	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۵-۲۰
	انواع همبرگر	۴ یا ۵	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۱۰-۱۲
	انواع ساندویچ تست شده (یا نان سوخاری)	۴ یا ۶	۴	۳	خیر	۱۰۰%	۳-۵
	جوجه در سیخ (اگر موجود باشد) بره در سیخ (اگر موجود باشد)	۱	-	-	خیر	۱۰۰%	۷۰-۸۰
برشته کردن	جوجه کبابی	۱.۵	۲	۲	خیر	۲۱۰	۵۵-۶۰
	ماهی مرکب	۱	۲	۲	خیر	۲۰۰	۳۰-۳۵
	جوجه در سیخ (اگر موجود باشد)	۱.۵	-	-	خیر	۲۱۰	۷۰-۸۰
	اردک در سیخ (اگر موجود باشد)	۱.۵	-	-	خیر	۲۱۰	۶۰-۷۰
	کباب گوشت گوساله یا گاو	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۶۰-۷۵
	کباب گوشت کوسفند	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۷۰-۸۰
	بره	۱	۲	۲	خیر	۲۱۰	۴۰-۴۵
حرارت پایین	یخ زدایی		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
	ور آمدن خمیر		۲ یا ۳	۲	خیر	-	۶۰-۹۰
	گرم کردن		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
	پاستوریزه کردن		۲ یا ۳	۲	خیر	-	-
پخت اتوماتیک پیتزا	پیتزا (دستور العمل را ملاحظه فرمایید)	۱	۲	۲	خیر	-	۲۳-۳۳
	فوکاسیا (خمیر نان)	۱	۲	۲	خیر	-	۲۳-۳۳
پخت اتوماتیک نان	نان (دستور العمل را ملاحظه نمائید)	۱	۲	۲	خیر	-	۵۵
پخت اتوماتیک کبک	تهیه کبک با استفاده از خمیر نان	۱	۲ یا ۳	۲	خیر	-	۳۵-۵۵
بریانی	انواع کباب	۱	۲ یا ۳	۲	خیر	-	۶۰-۸۰

* زمانهای پخت ذکر شده در بالا فقط حکم راهنما را داشته و ممکن است بنا به سلائق شخصی تغییر کند. زمانهای پیش حرارتی فر استاندارد بوده و به صورت دستی قابل تغییر نیستند.

توصیه ها و نکات ایمنی

! این وسیله طبق استانداردهای ایمنی بین المللی طراحی و ساخته شده است.

اخطارهای زیر به دلائل ایمنی در نظر گرفته شده اند و باید به دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این وسیله جهت استفاده داخل منزل طراحی شده و جهت مصارف صنعتی یا کارخانه ای نمی باشد.

- این وسیله نباید در فضای باز، حتی در مکان های باز سقف دار مورد استفاده قرار گیرد. هیچ گاه وسیله را در باد و

توصیه ها و نکات ایمنی

خدمات طلایی نیکان

- باران قرار ندهید زیرا این کار بسیار خطرناک خواهد بود.
- هنگام بلند کردن دستگاه، همواره از دستگیره های تعبیه شده در دو طرف فر استفاده نمائید.
- هیچ گاه با پای برهنه یا دستها و پاهای مرطوب یا نمناک به وسیله دست نزنید.
- این وسیله باید تنها توسط اشخاص بزرگسال و جهت تهیه غذا طبق دستورالعمل ارائه شده در این دفترچه راهنما، مورد استفاده قرار گیرد.
- وقتی وسیله روشن است، المنتهای گرمایی و برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می شوند.
- مواظب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را از آن دور نگه دارید.
- مواظب باشید که سیم برق و وسایل الکتریکی دیگر، در تماس با قسمتهای داغ فر قرار نگیرند.
- درجه هایی که برای تهویه و انتقال گرما مورد استفاده قرار می گیرند، نباید هیچ گاه پوشانده شوند.
- همواره دستگیره های درب فر را، از قسمت وسط بگیرید. چرا که ممکن است دو انتهای آن داغ باشد.
- همواره برای قراردادن ظرف غذا در داخل فر و یا برای برداشتن آنها از دستکش های فر استفاده کنید.
- برای پوشاندن کف فر از ورق آلومینیومی استفاده نکنید.
- هیچ گاه مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید، زیرا اگر فر به طور تصادفی روشن شود ممکن است سبب آتش سوزی شود.
- هرگاه می خواهید وسیله را از برق بکشید، همواره دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، هیچ گاه سیم برق را نکشید.
- هیچ گاه بدون اینکه دستگاه را از برق بکشید، اقدام به تعمیر یا نظافت آن ننمائید.
- در صورت بروز هرگونه نقص و خرابی، به هیچ عنوان سعی نکنید خودتان دستگاه را رفع نقص کنید.
- تعمیری که توسط اشخاص غیر متخصص انجام شود ممکن است باعث بروز صدمات و نقایص بعدی دستگاه شود، برای برطرف شدن مشکل با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. (به خدمات مراجعه کنید)
- از قرار دادن وسایل سنگین روی درب فر، در حالیکه باز است خودداری نمائید.

حفاظت از محیط زیست

- با استفاده از فر در ساعات بین آخر شب و صبح زود می توانید از فشار بار وارده بر مراکز تولید برق بکاهید.
- گزینه های برنامه ریزی حالات پخت، برنامه پخت تاخیری (به برنامه پخت مراجعه کنید) و به ویژه حالت نظافت اتوماتیک تاخیری، (به قسمت نظافت و مراقبت از فر مراجعه کنید) مصرف کننده را قادر خواهد ساخت تا از زمان خود به نحو احسن استفاده نماید.
- همواره به هنگام استفاده از برنامه های کباب کردن و برشته کردن، درب فر را بندید.
- این عمل علاوه بر صرفه جویی در انرژی، باعث دریافت نتایج بهتری نیز می گردد.
- لاستیک دور درب فر را به منظور اطمینان از تمیز بودن آن به طور مداوم بررسی کنید که باقیمانده های غذا بر روی آن نباشد، در این صورت لاستیک، به راحتی به درب می چسبد و از هدر رفتن گرما جلوگیری می شود.

مراقبت و نگهداری از دستگاه

خاموش کردن دستگاه

قبل از انجام هر گونه اقدامی، دستگاه را از برق بکشید.

تمیز کردن دستگاه

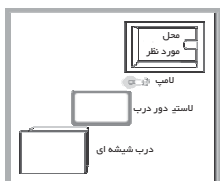
- قسمتهای خارجی لعابکاری شده، استیل ضد زنگ و لاستیکهای دور درب فر را می توان با اسفنج خیسانده شده در آب ولرم و مابون غیراسیدی تمیز کرد. جهت پاک کردن لکه های سخت، از مواد مخصوص استفاده نمائید. بعد از تمیز کردن، آب کنشی کرده و سپس خش نمائید. از پودرهای ساینده یا مواد فرساینده استفاده ننمائید.
- بهتر است بعد از هر بار استفاده از فر، و در حالیکه هنوز کمی گرم است داخل آن به طور کامل تمیز شود.
- برای این کار از آب گرم و ماده پاک کننده استفاده نمائید، سپس آن را آب کنشی نموده و با دستمالی نرم، خش نمائید. جهت تمیز کردن فر از مواد ساینده استفاده نکنید.
- لوازم جانبی فر به جز سینی های آن را می توان مثل سایر ظروف معمولی و حتی در ماشین ظرفشویی شست.
- ما توصیه می کنیم که مواد شوینده را به طور مستقیم روی صفحه کنترل دستگاه نپاشید و با استفاده از اسفنج

آغشته به مواد شوینده آن را تمیز نمایید.

! هرگز از دستگاه فشار یا بخار برای پاک کردن فر، استفاده نکنید.

بررسی لاستیک های دور درب فر

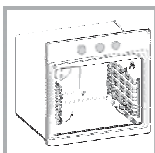
لاستیک دور درب فر را مرتباً کنترل کنید. اگر این لاستیک ها آسیب دیده اند لطفاً با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش طلایی نیکان تماس بگیرید. به شما توصیه می کنیم تا وقتی که لاستیک ها تعویض نشده اند، از فر استفاده نکنید.



تعویض لامپ فر

برای تعویض لامپ فر، طبق روش زیر عمل کنید:

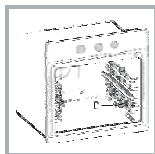
- ۱- با استفاده از پیچ گوشتی پوشش شیشه ای را بردارید.
 - ۲- پیچ چراغ فر را باز کنید و آن را با نوع مشابه تعویض نمایید: سرپیچ ۱۴، میزان ۱۵ وات.
- با اطمینان از اینکه لاستیک دور درب در جای صحیح قرار گرفته است، پوشش شیشه ای را تعویض نمایید. (به شکل توجه کنید)



نصب قطعات متحرک

جهت نصب سینی کشویی:

- ۱- دو قاب را از قسمت A بلند کنید و بردارید. (شکل را ملاحظه کنید)
- ۲- انتخاب کنید که می خواهید از کدام قفسه برای سینی استفاده نمایید. توجه نمایید که سینی از کدام جهت باید خارج گردد. لولای B و سپس لولای C را روی قاب قرار دهید.
- ۳- با استفاده از سوراخهای تعبیه شده بر روی دیواره های فر، (شکل را ملاحظه کنید) دو قاب را به ریلها متصل کنید. سوراخهای قاب سمت چپ، در بالا قرار گرفته اند، حال آنکه سوراخهای قاب سمت راست، در کف قرار گرفته اند.
- ۴- در پایان، قابها را روی قسمت A سوار کنید. سینی های متحرک را در طبقه ۵ قرار ندهید.



نظافت اتوماتیک با استفاده از برنامه پاکسازی خودکار (FAST CLEAN)

در برنامه پاکسازی سریع، حرارت داخلی فر به ۵۰۰ درجه سانتیگراد می رسد. در این حالت برنامه تجزیه حرارتی فعال شده، باعث سوزاندن باقیمانده های غذا و تفاله های سخت گشته، کثیفی کاملاً زوده می گردد.

طی برنامه نظافت اتوماتیک، کودکان را از دستگاه دورنگه دارید زیرا سطح فر خیلی داغ می شود. به دلیل اجرای مراحل احتراق، ذرات غذایی داخل فر سوزانده می شوند. از این بابت نگران نباشید چرا که این فرایند عادی و بی خطر است. قبل از آغاز برنامه پاکسازی سریع، به موارد زیر توجه نمایید:

- با استفاده از اسفنج خش، ذرات درشت پس مانده غذا را از داخل فر خارج نمایید. از مواد شوینده استفاده نکنید.

- تمام وسایل جانبی فر را بیرون بیاورید.

- حوله یا دستگیره پارچه ای را روی دستگیره درب فر نگذارید.

! اگر فر خیلی داغ باشد، ممکن است برنامه تجزیه حرارتی آغاز نگردد. صبر کنید تا فر خنک شود.

! برنامه تنها هنگامیکه درب فر بسته است آغاز می شود.

جهت فعال نمودن برنامه پاکسازی سریع، دکمه  را فشار داده، میزان قدرت مورد نظر را انتخاب نمایید.

در این حالت تنها سه میزان قدرت وجود دارد که می توانید انتخاب کنید:

۱- صرفه جویی (ECO): مدت زمان برنامه ۱ ساعت

۲- عادی (NOR): مدت زمان برنامه ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه

۳- شدید (INT): مدت زمان برنامه ۲ ساعت

مراقبت و نگهداری از دستگاه

خدمات طلایی نیکان

تدابیر ایمنی

- به محض اینکه حرارت از حد مشخصی بالاتر رفت، درب به طور اتوماتیک قفل می‌شود.
- در صورت بروز هرگونه اشکالی، المتهای حرارتی خاموش می‌شوند.
- هنگامی که درب فر قفل شده است، شما قادر به تغییر مدت زمان و زمان پایانی نخواهید بود.
- ! برنامه ریزی، تنها بعد از انتخاب برنامه پاکسازی سریع امکان پذیر خواهد بود.

برنامه ریزی نظافت اتوماتیک تاخیری

- ۱- کلید  را فشار دهید تا علامت  و دو نقطه روی نمایشگر شروع به چشم زدن بنماید.
 - ۲- با استفاده از دکمه های - و +، زمان را تنظیم نمایید.
 - ۳- دکمه  را فشار دهید تا دو نقطه دیگر بر روی صفحه شروع به چشم زدن بنماید.
 - ۴- با استفاده از دکمه های + و - دقیقه را نیز تنظیم نمایید.
 - ۵- برای تایید برنامه دکمه  را مجدداً فشار دهید.
- برای مثال: اکنون ساعت ۹ صبح است و برنامه پاکسازی سریع انتخاب شده است: زمان تنظیم شده غیر قابل تغییر، ۱ ساعت است. ساعت ۱۲:۳۰ به عنوان زمان پایانی انتخاب شده است. برنامه به طور اتوماتیک راس ۱۱:۳۰ آغاز خواهد شد.
- هنگامیکه علامت های  و  چشم می‌زنند، یعنی برنامه ریزی تنظیم شده است. نمایشگرهای زمان و مدت زمان، به ترتیب زمان پایانی و مدت زمان پاکسازی سریع را نشان می‌دهند.
- جهت کنسل نمودن برنامه ریزی انجام شده دکمه START/STOP را فشار دهید.

زمانیکه برنامه نظافت اتوماتیک پایان می‌یابد.

قبل از باز کردن درب فر، صبر کنید تا دمای داخل آن به قدر کافی پایین بیاید. در این حالت متوجه ذرات سفید رنگی در کف و اطراف فر خواهید شد که می‌توانید هنگامی که فر به طور کامل خنک شد، با استفاده از یک اسفنج خشک، این ذرات را بردارید. اگر مایل به پاک کردن این ذرات نیستید، می‌توانید بلافاصله حتی زمانیکه فر هنوز داغ است، از آن استفاده نمایید. این ذرات کاملاً بی‌ضرر می‌باشند و به هیچ عنوان روی غذای شما تاثیر نخواهند گذاشت.

خدمات پس از فروش

هشدار:

- این وسیله به یک سیستم تشخیص خودکار مجهز می‌باشد که هر نوع نقص و خرابی را شناسایی می‌کند. عدم عملکرد صحیح دستگاه، با پیامهایی چون ER که پس از آنها اعدادی آورده شده‌اند، نمایش داده می‌شوند. در صورت وقوع هرگونه نقص یا خرابی در وسیله، با سرویس و خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- قبل از تماس با سرویس و خدمات طلایی نیکان:
- ببینید آیا خودتان قادر به رفع مشکل هستید.
 - برنامه را دوباره اجرا کنید، شاید اشکال رفع شده باشد.
 - اگر اشکال رفع نشده، با مرکز خدمات طلایی نیکان تماس حاصل نمایید.
- ! به هیچ عنوان از افراد غیر متخصص کم نگیرید.
- به هنگام تماس با مرکز خدمات طلایی نیکان، لطفاً اطلاعات زیر را در دست داشته باشید:
- پیام نشان داده شده روی نمایشگر (نوع مشکل)
 - مدل دستگاه
 - شماره سریال
- دو مورد آخری را می‌توانید از روی برچسب اطلاعاتی نصب شده بر روی دستگاه پیدا کنید.